

Como fazer para manusear os talheres



Em meu livro, **Etiqueta sem Frescura**, há um capítulo inteiro dedicado a Mesa e **Receber Bem**. Mas sempre na intenção de facilitar a vida. Veja algumas dicas.

Faca na mão direita ou esquerda? – a faca, em geral, fica na direita para cortar, e o garfo quando cortamos, pode ser usado com a esquerda para não haver um troca troca. Mas não é tão rigoroso: o importante é manusear os talheres com delicadeza e sem abrir demais os braços. Em tempo: evite gesticular a mesa – nem com e nem sem talher na mão...



Qual a forma correta de comer espaguete? usa-se apenas o garfo em pé, na perpendicular sobre o prato e enrolando delicadamente poucos fios, puxando para a borda do prato – para não embolar. Porque, se embolar, pouca gente tem a graça da **Julia Roberts** para encarar uma bocada dessas como a foto abaixo...



Colher para ajudar a enrolar o espaguete – na verdade não é necessária a colher, que mais atrapalha que ajuda. Basta olhar a carinha linda da **Marilyn Monroe** tentando administrar essa colher... Firmar o garfo para enrolar é mais do que suficiente.



Onde ficam os talheres em descanso, quando não estamos usando? – a posição mais segura, evitando pequenos desastres, é com o cabo apoiado na mesa na posição das 25 para as 5 do relógio. É melhor do que equilibrar a faca atravessada na

borda – pois pode cair, sujar toalha etc. Finalmente, se estiver muito na dúvida, espere, observe e faça o que o bom senso mandar.